Kremet pastasalat med skinke



Ingredienser

- ♥ 500 g pastaskruer (fusilli)
- ♥ 1 ss olivenolje
- ♥ 3 dl rømme eller crème fraîche
- ♥ 150 g majones
- ♥ 1 fedd hvitløk, presset
- ♥ 2 ss lake fra sylteagurkglasset
- ♥ 0,5 sitron, presset saft
- ♥ 1 ts løkpulver
- ♥ 200 g kokt skinke (strimler)
- ♥ 150 g mais (1 liten boks)
- ♥ 1 rød paprika
- ♥ 1 gul paprika
- ♥ 1 vårløk
- ♥ 50 g sylteagurk
- ♥ 3 ss finhakket gressløk
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Kok pastaskruene i lettsaltet vann. Skyll i kaldt vann så pastaskruene avkjøles. Bland inn olivenoljen så pastaskruene ikke kleber seg sammen.

Finn fram en rørebolle (jeg lagde stor porsjon, se mengdeangivelser i tipsfeltet nedenfor, derfor stor bolle).

Ha rømme (eller crème fraîche, eller en kombinasjon) og majones i bollen.

Rør dette sammen.

Tilsett presset hvitløksfedd, lake fra sylteagurk, presset sitronsaft og løkpulver. Kvern over salt og pepper. Rør godt sammen.

Ha så skinkestrimler, mais, paprika i biter og kuttet vårløk i bollen.

Bland sammen. Tilsett pastaskruene og vend godt rundt slik at alle pastaskruene blir dekket av den kremete dressingen.

Tilsett fint hakket sylteagurk og gressløk til slutt.

Smak til med kvernet salt og pepper, og eventuelt litt ekstra sitronsaft og løkpulver.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

Har du stort selskap og vil lage til mange, kan du bruke følgende mengder:

♥ 2 kg pastaskruer (fusilli)
♥ 4 ss olivenolje
♥ 15 dl rømme eller crème fraîche (5 pk)
♥ 600 g majones (4 pk)
♥ 2 fedd hvitløk, presset
♥ 0,5 dl lake fra sylteagurkglasset
♥ 1 sitron, presset saft
♥ 1 ss løkpulver
♥ 600 g kokt skinke (strimler)
♥ 350 g mais (1 stor boks)
♥ 3 røde paprika
♥ 1 gul paprika
♥ 5 vårløk
♥ 200 g sylteagurk
♥ 1 bunt finhakket gressløk
♥ kvernet salt og pepper

♥ Pastasalaten kan varieres med flere typer grønnsaker, for eksempel purre, rødløk, erter, sukkererter og/eller agurk. Dressingen kan smakes til med karripulver

og/eller søt paprikapulver i tillegg til løkpulver. Gressløken kan være frisk eller tørket. I stedet for gressløk kan du bruke dill eller persille.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-pastasalat-med-skinke